



Benutzerhandbuch

Umluft - Kühlwannen

steckerfertig oder externer Kälteanschluss



Umluft - Kühlwannen



Hinweis zu diesem Benutzerhandbuch

Dieses vorliegende Benutzerhandbuch ist gültig für alle Umluft-Kühlwannen unabhängig der verschiedenen möglichen Ausführungen betreffend Art und Höhe der Wanne, Einbau- oder Standwanne, Gastronorm oder Backnorm - Abmessungen.

Die hier abgebildeten Möglichkeiten zeigen den Großteil der Ausführungen, bedingt durch Sonderbau sind noch viele andere Ausführungen der Umluft-Kühlwannen möglich.

Die Ausführungsmöglichkeiten für Ihren Einsatz:

Verschiedene Designs



UKW Kühlwanne
variable Ausstellfläche



BAKERY
flache Ausstellfläche



BAKERY H
hoher Luftauslass



FOODSTATION
Präsentation + Zubereitung



KÜHLLADE
Präsentation unter Glas

Die unterschiedlichen Einbaumöglichkeiten

UKW



BAKERY H 32



BAKERY H 38



BAKERY



DIFFERENZIAL



FOODSTATION



KÜHLLADE



BAKERY - Sonderform



Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:



Drop-in



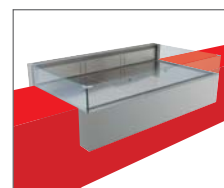
Unterbau



Slide-in



Auf Tisch



PRO

Benutzerhandbuch und Einbauanleitung

**Copyright © Oktober 2011, AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH
Alle Rechte vorbehalten.**

Kein Teil dieser Publikation darf in irgendeiner Weise reproduziert, gespeichert, oder in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln versendet und veröffentlicht werden, ohne die vorherige schriftliche Erlaubnis der Firma AKE.

Dokument: Kühlwannen Benutzerhandbuch AKE.indd
Revision: 11A
Gültig ab: Oktober 2011

Inhaltsverzeichnis

TEIL A BENUTZERHANDBUCH

Seite

1	Einleitung	
1.1	Willkommen	6
1.2	Garantie und Haftung	6
1.3	Symbole und Kennzeichen	7
1.4	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.5	Fortwährende Entwicklung	7
1.6	Gültigkeit	8
2	Verwendungszweck	9
3	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
4	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	9
5	Sicherheitsrichtlinien	9
6	Allgemeine Bedienungshinweise	10
6.1	Erste Inbetriebnahme	10
6.2	Kühlmöbel einschalten	10
6.3	Temperatureinstellung	10
6.4	Abtauautomatik	11
6.5	Manuelles Abtauen	11
6.6	Beleuchtung (extern)	11
7	Bestückung der Kühlwanne mit Ware	11
8	Funktionsbeschreibung der Umluftkühlwanne	13
9	Reinigung und Pflege	14
9.1	Generelle Empfehlungen	14
9.2	Reinigungsmittel	14
9.3	Spezielle Anmerkung für die Reinigung	15
10	Störungen und Ursachen	17
11	Gefahren	19
11.1	Elektrische Energie	19
11.2	Verletzungsgefahren	19

TEIL B TECHNISCHE INFORMATIONEN

Montage und Einbauanleitung - Tipps und Übersicht	20
Montage und Einbauanleitung - für den Kältefachhändler und Kältetechniker	21
Wartung und Instandhaltung	27
Ersatzteile	27
Elektronische Steuerung - Programmierungsanleitung	29
Schaltpläne	32
CE-Zertifizierung	33
Persönliche Notizen	34

1. Einleitung

1.1. Willkommen

Mit dem Kauf Ihrer neuen Kühlwanne haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort und attraktiver Warenpräsentation verbindet.

Um sicherzustellen, dass Sie den besten Nutzen aus Ihrer neuen Kühlwanne ziehen, gilt es zwei Dinge zu beachten:

- Vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte ausführlich die Empfehlungen und Anweisungen in diesem Handbuch.
- Nehmen Sie sich die Zeit, sie ist ihre Investition wert! Die hier enthaltenen Anweisungen, allgemeine wie auch technische, werden Ihnen helfen Ihr Gerät dauerhaft in einem optimalen Betriebszustand zu halten.
- Es liegt in der Natur der Sache, dass ein Handbuch nicht alle Eventualitäten berücksichtigen kann. Zögern Sie nicht im Falle von Unklarheiten bei der Installation, im Betrieb oder bei der Wartung, Kontakt mit Ihrem Händler aufzunehmen. Oft lassen sich Fragen durch einen kurzen Telefonanruf klären.

Bei sachgerechter Behandlung werden Sie lange Freude an diesem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanleitung sorgfältig aufbewahren.

1.2. Garantie und Haftung

Im Grunde gelten unsere "Generellen Zahlungs- und Lieferbedingungen". Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- Unsachgemäße Verwendung des Gerätes.
- Schäden welche durch den Transport entstanden sind.
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- Nicht Einhalten der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich der richtigen Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes.
- Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- Unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleißteile.
- Nicht autorisierte Reparaturen.
- Verwendung von aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln.
- Naturgewalt oder höhere Gewalt.

Zudem von der Haftung ausgeschlossen sind:

- Glasbruch, Bruch von Kunststoffkomponenten, Dichtungen oder Beleuchtungsmittel.
- Jegliche Schäden, die nachweislich auf eine Fehljustierung der Kühlungssteuerung durch eine unqualifizierte Person zurückzuführen sind.
- Schäden oder Fehlfunktionen aufgrund eines fehlerhaften Zusammenbaus des Kühlmöbels nach dem Reinigen.



BEI NICHTBEACHTUNG DER ANGEgebenEN HINWEISE KANN DER
GARANTIEANSPRUCH VERFALLEN!

1.3. Symbole und Kennzeichen



Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin.
Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!



Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen.
Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung.
Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und / oder Besitz führen!



Dieses Symbol steht für „Warnung vor heißer Oberfläche“ - Achtung, Verbrennungsgefahr!
Berühren dieser Flächen, vor denen dieses Warnzeichen angebracht ist, ist verboten.



Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin.
Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!

1.4. Allgemeine Sicherheitshinweise



DER ANSCHLUSS ODER AUCH TECHNISCHE VERÄNDERUNGEN AN DER KÜHLEINHEIT DÜRFEN NUR DURCH FACHLEUTE VORGENOMMEN WERDEN!
DIES GILT IM BESONDEREN FÜR ARBEITEN AN KÜHLTECHNIK, ELEKTROINSTALLATION UND MECHANIK.
JEDE ÄNDERUNG MUSS DURCH DEN HERSTELLER AUTORISIERT WERDEN!

- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**
- Die Möbel Unter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Die Steuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden.
- Luftströmungen im Bereich des Kühlgerätes durch unsachgemäß installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Kühlmöbel zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur darf 25° Grad und die relative Umgebungsfuchtigkeit darf 60% nicht dauerhaft überschreiten.
- Die zur Präsentation gebrachten Produkte müssen vorgekühlt und mit einer Kerntemperatur von mindestens 5°C oder kälter eingebracht werden.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Kühlmöbel aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.

1.5. Fortwährende Entwicklung

Die Firma AKE behält sich das Recht vor, Spezifikationen und Konstruktion, als Bestandteil einer fortwährenden Produktverbesserung jederzeit zu verändern.

Umluft - Kühlwannen

1.6. Gültigkeit

Diese Betriebsanleitung gilt für die Modelle:

		Umluftkühlwannen UKW Gastronorm; Euronorm, XL <i>steckerfertig oder zentralgeköhlt</i>
		Umluftkühlwannen BAKERY Ausführung: flach, mit tiefer Wanne, Kombi, 8° schräg <i>steckerfertig oder zentralgeköhlt</i>
		Umluftkühlwannen Bakery H <i>steckerfertig oder zentralgeköhlt</i> Umluftkühlwannen Praline H <i>steckerfertig oder zentralgeköhlt</i>
		Umluftkühlwanne DIFFERENZIAL M1 <i>steckerfertig oder zentralgeköhlt</i> Umluftkühlwanne FOODSTATION <i>steckerfertig oder zentralgeköhlt</i>
		Umluftkühlwannen KÜHLLADE <i>steckerfertig oder zentralgeköhlt</i>

2. Verwendungszweck

Die Kühlwannen sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden. Sie sind für die Kühlung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen und Getränken bei regelbaren Temperaturen von +4°C bis +12°C geeignet.

Diese Kühlgeräte sind nicht geeignet um Lebensmittel abzukühlen. Alle zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur eingebracht werden.

Wir empfehlen die Kühlwanne bei Nichtgebrauch außerhalb der Betriebszeiten abzuschalten. Bevor Sie die Kühlwanne bestücken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



FÜLLEN SIE NIE ZUVIEL UND NIE WARME WAREN EIN!

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Kühlwannen entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher.

Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Gesundheit und/oder Leben des Benutzers oder Dritten bzw. Beeinträchtigung des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu einem nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch eingesetzt wird.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller / Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben!

Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen!

Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!

Beim Nachfüllen von Kältemittel darf nur das auf dem Kennzeichnungsschild angegebene Kältemittel verwendet werden.

Das Nachfüllen darf nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Die Kühlwannen sind nicht geeignet Lebensmittel herunterzukühlen. Die Kühlgeräte dürfen nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, welche eine höhere Temperatur aufweisen als die dafür vorgeschriebene. Ein Betrieb mit einer tieferen Temperatur als +2°C ist nicht betriebssicher möglich.

Die Lüftungsschlitze im vorderen und hinteren Bereich der Warenauslagefläche dürfen nicht zugestellt werden!

5. Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und internationalen CEE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.

6. Allgemeine Bedienungshinweise

6.1. Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten zwischen Aufstellen und Starten des Kühlmöbels ca. 2 Stunden vergangen sein. Diese Ruhezeit wird benötigt, damit sich das in der Aggregatkapsel befindliche Öl, welches sich beim Transport verlagert haben könnte, wieder zum Verdichter zurücklaufen kann. (Gilt nur für steckerfertige Geräte).

Das Möbel wurde nach der Herstellung im Betrieb vorgereinigt. Es ist jedoch zu empfehlen, das Gerät mit einem geeigneten Desinfektionsmittel (siehe `Reinigung und Pflege´) gründlich zu reinigen, um eventuelle Überreste aus der Produktion oder entstandene Verunreinigungen durch die Aufstellung zu entfernen.

6.2. Kühlmöbel einschalten

Die Kühleinheit wird durch Drücken der STANDBY Taste (**5**) für ca. 4 Sekunden ein- und ausgeschaltet.

Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige des Kühlstellenreglers. Hier werden die mittlere Temperatur und etwaige Fehlermeldungen angezeigt.

Bevor Sie die Kühlvitrine mit Kühlgut beschicken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Taste 1	AUF - Taste	Durch Drücken der AUF-Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtauung eingeleitet.
Taste 2	AB - Taste	Mit der AB -Taste kann ein Alarm quittiert werden
Taste 3	LICHT - Taste	Aus-Ein Taste für die interne Beleuchtung der Kühlvitrine
Taste 4	SET - Taste	Während die SET-Taste gedrückt ist wird der Sollwert angezeigt. Die SET-Taste wird außerdem zur Parametereinstellung benötigt.
Taste 5	STANDBY - Taste	Mit dieser Taste kann die Kühlung in den Standby-Mode geschaltet werden bzw. wieder eingeschaltet werden.

6.3. Temperatureinstellung

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Bedienteil der elektronischen Temperaturregelung. Diese ist unterhalb der Kühlwanne leicht zugänglich.

Werkseitig ist die Kühlwanne auf eine Temperatur von 4°C eingestellt. Die von Ihnen gewünschte Temperatur kann durch Halten der SET Taste (**4**) und gleichzeitigem Drücken der AUF - Taste (**1**) für höhere Temperatur bzw. AB - Taste (**2**) für niedrigere Temperatur eingestellt werden.



DER SOLLWERT KANN NUR IN BESTIMMTEN GRENZEN VERSTELLT WERDEN, UM EINE FEHLBEDIENUNG ZU VERMEIDEN.

Nach einer Temperaturverstellung dauert es einige Zeit, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Prüfen Sie erst einige Stunden später die Temperatur im Innenraum mit einem genauen Thermometer und verstellen Sie das Thermostat eventuell neu. Die Temperatureinstellung soll möglichst bei der Installation durch den Fachhändler erfolgen.

Je nach Umgebungstemperatur und Luftfeuchte darf die Innentemperatur nicht zu kalt eingestellt werden, dies könnte an exponierten Stellen zu starker Eisbildung am Kühlelement führen. Dadurch wird die Kälteleistung beeinträchtigt und die kontinuierliche Abtauung, welche von Ihrem Fachhändler auf bestimmte Abtauintervalle eingestellt wurde, verhindert.

6.4. Abtau-Automatik

Die Abtauung erfolgt durch das elektronische Thermostat vollautomatisch.

Werkseitig beginnt das Kühlgerät in regelmäßigen Zeitabständen (geschlossene Vitrinen alle 3 Stunden, Selbstbedienungs-Vitrinen alle 2 Stunden) abzutauen. Die Dauer einer Abtauphase beträgt maximal 30 Minuten. Während dieser Zeit leuchtet auf dem Display links die mittlere LED. Nach erfolgter Abtauung startet wieder automatisch der Kühlmodus.

6.5. Manuelles Abtauen

Durch Drücken der AUF-Taste (1) für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtauung eingeleitet werden. Während einer Abtauung leuchtet die entsprechende LED. Die LED blinkt, wenn eine Abtauung angefordert ist, aber durch Sperrbedingungen noch nicht gestartet werden darf.

6.6. Beleuchtung

Eine externe Beleuchtung (z.Bsp. Hustenschutz) kann mit der Taste (3) am Kühlstellenregler aus und eingeschaltet werden.

7. Bestückung der Kühlwanne mit Ware

Die UKW Modelle werden mit höhenverstellbaren Einlegeböden ausgeliefert. Durch die tiefe Kühlwanne ergeben sich dadurch viele Möglichkeiten der Produktpäsentation auf verschiedenen Höhen, mit geraden oder schräggestellten Einlegeböden, oder auch ohne Einlegeböden z. Bsp. für Getränke.

Natürlich können für die Modelle UKW GN und UKW XL auch Gastronorm Schalen verwendet werden. GN 1/1 Schalen können direkt auf den Einhängeleisten platziert werden, kleinere Schalen benötigen die optional erhältlichen Längs- und Querstege, siehe Abbildung auf Seite 13.

Es können Gastronorm Schalen mit maximaler Tiefe von 150mm verwendet werden!

Das Modell UKW Euro ist für Backnormbleche dimensioniert.

STAPELGRENZE Die Unterkante der Zu- und Abluftöffnungen ist gleichzeitig die max. Stapelgrenze!



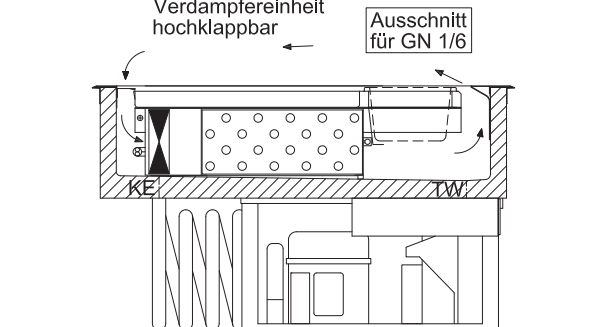
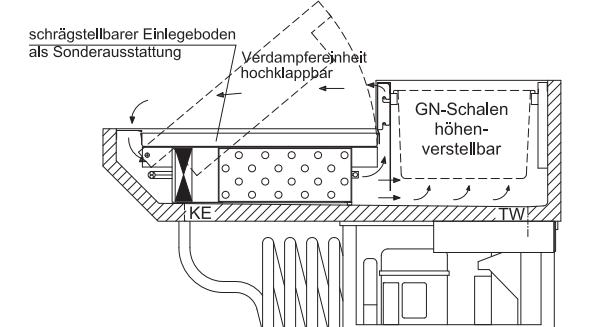
EINE EINWANDFREIE FUNKTIONSWEISE KANN NUR GARANTIRT WERDEN,
WENN DIE ZU- UND RÜCKLUFTÖFFNUNGEN FREI GEHALTEN WERDEN UND
DER KALTLUFTSCHLEIER NICHT BEEINTRÄCHTIGT WIRD.

Während die UKW Modelle für Lagerung und Präsentation von Lebensmittel innerhalb der gekühlten Wanne ausgelegt sind, bieten die Modelle BAKERY und BAKERY H die Möglichkeit der Präsentation auf Thekenebene.

Umluft - Kühlwannen

	<p>BAKERY Kühlwannen eignen sich bestens für die Belegung der Ausstellfläche mit Stein oder Granit, dadurch entsteht der Eindruck einer durchgehenden Arbeitsfläche.</p> <p>Geeignet für niedrige Produkte mit maximaler Stapelhöhe: 50mm</p>	
	<p>Die Modelle BAKERY H mit erhöhtem Luftaustritt bieten dieselben Vorteile wie die BAKERY Modelle, sind aber für die Präsentation von größeren Waren geeignet.</p> <p>Stapelgrenze: BAKERY H-32: 110mm BAKERY H-38: 170mm PRALINE H-38: 170mm BAKERY DIFF: 145mm FOODSTATION: 110mm</p>	

Die Modelle BAKERY Kombi und BAKERY FOODSTATION kombinieren Präsentation der Waren auf Thekenebene und Zubereitung auf kleinstem Platz. An der Bedienerseite der Kühlwannen können GN-Schalen platziert werden, welche von den Kühlwannen mitgekühlt werden.

BAKERY Kombi	FOODSTATION FS
	

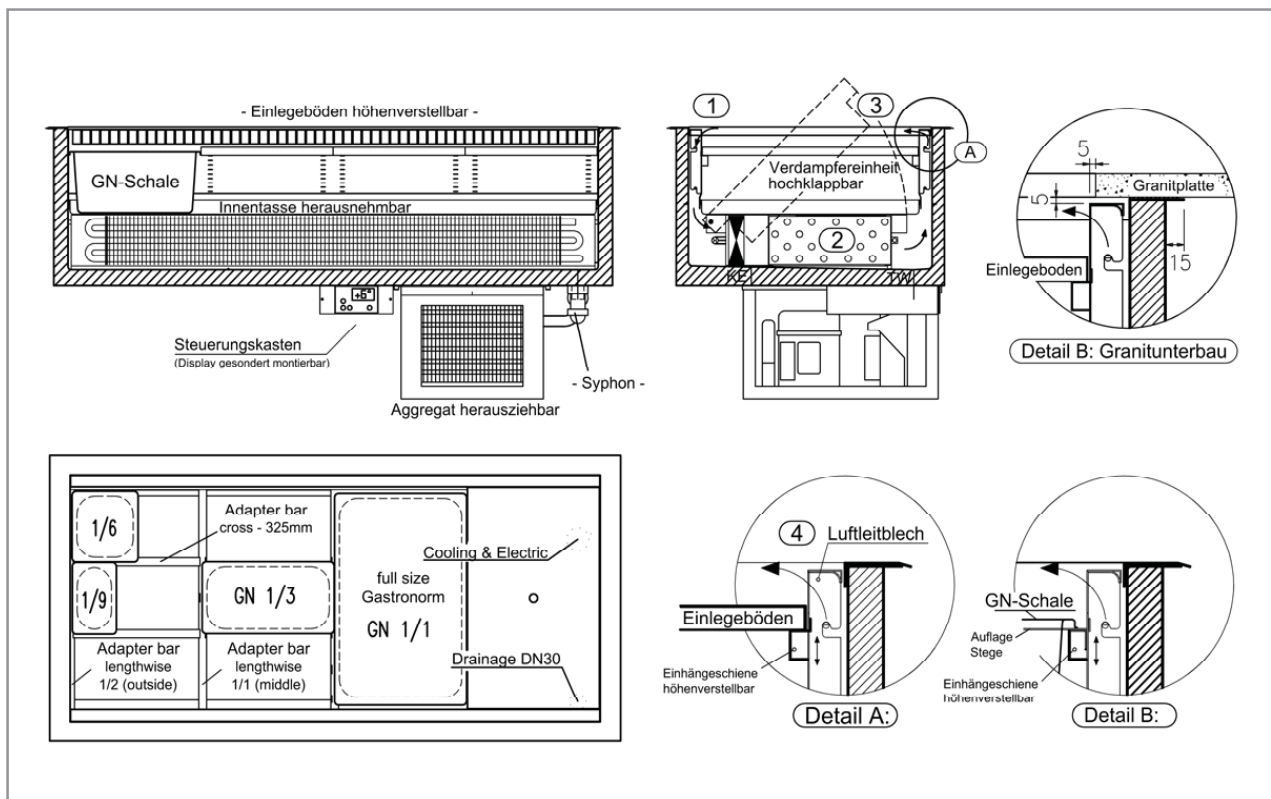


EINE EINWANDFREIE FUNKTIONSWEISE DER BAKERY, BAKERY H UND FOODSTATION MODELLE KANN NUR MIT EINEM 3-SEITIG GESCHLOSSENEN GLASAUFBAU GARANTIERT WERDEN! DIE BEDIENERSEITE KANN OFFEN BLEIBEN.

8. Funktionsbeschreibung der Umluftkühlwannen

Die Kühlung der präsentierten Waren erfolgt bei Umluftkühlwannen durch einen gerichteten Kaltluftschleier aus gekühlter Luft.

Dieser Luftschleier wird durch Ventilatoren bewegt, welche Luft aus dem Warenraum durch den Rückluftkanal (1) ansaugen. Die Luft gelangt unterhalb des Warenpräsentationsbodens zum Verdampfer (2) und durchströmt diesen gleichmäßig. Gleichzeitig wird sie dabei abgekühlt und über die Zuluftöffnung (3) wieder in den Warenraum geblasen. Die Luftführung erfolgt über abgewinkelte Luftleitbleche (4). Durch die genaue Abstimmung der Komponenten wird eine sehr gleichmäßige Luftverteilung erzielt.

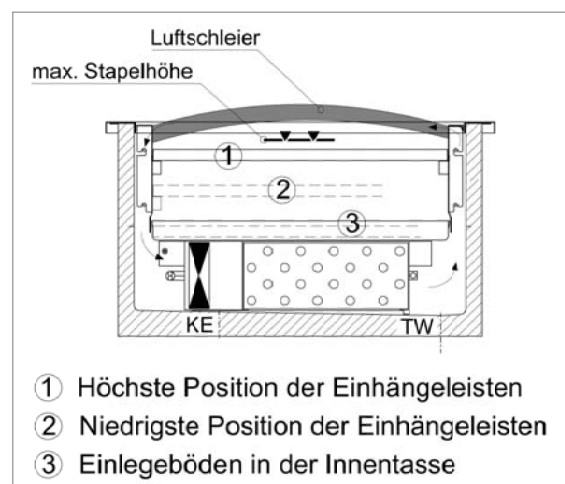


BESTÜCKUNG

Bei allen Modellen muss darauf geachtet werden, dass der gekühlte Luftschleier über die Ware geblasen werden kann.

Die Ausblas- und Rückluftöffnungen dürfen nicht durch Waren verstellt werden.

Wenn hohe Produkte auf den Einlegeböden präsentiert werden, müssen die Böden so verstellt werden, dass sich die Waren innerhalb der Kühlwanne befinden und der Luftschleier nicht durch die Ware verstellt oder gar blockiert wird. Der Luftschleier - grau dargestellt in der Abbildung rechts - darf nicht behindert werden!



- ① Höchste Position der Einhängелеisten
- ② Niedrigste Position der Einhängелеisten
- ③ Einlegeböden in der Innentasse

9. Reinigung und Pflege

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service Ihres Kühlgerätes geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygieneverordnungen innen und außen zu reinigen, nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.



ACHTUNG:

VOR ALLEN REINIGUNGS- UND SERVICEARBEITEN IST DIE STROMZUFUHR ZU UNTERBRECHEN! DAZU DIE Kühlwanne AUSSTECKEN ODER 2-POLIG VOM NETZ TRENNEN.

Da das Gerät während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten, das Kühlmöbel am Ende des Arbeitstages zu reinigen. Die Kühlwanne kann über Nacht bzw. außerhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.

9.1. Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen mit Spezial-Reinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.
- Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Kühlgerät aus Edelstahl lange und einwandfrei arbeitet.
 - Halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
 - Achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
 - Berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material

9.2. Reinigungsmittel



VERWENDEN SIE FOLGENDE REINIGUNGSMITTEL!

- Lauwarmes Seifenwasser
Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- Glasreiniger
Entfernt Fett von Glasoberflächen. Die Glasscheiben lassen sich alle anheben, sodass ein müheloses Reinigen der Scheiben und der darunter liegenden Flächen möglich ist.
- Edelstahlreiniger
Die Edelstahloberflächen der Kühlmöbel sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.
- Lampen
Nur mit einem weichen Tuch oder Lappen reinigen.
- Laden, GN-Behälter
Zum Reinigen leicht herausnehmbar (ohne Werkzeug).
Verwenden Sie Bürsten mit Plastik- oder Naturborsten zum Reinigen.



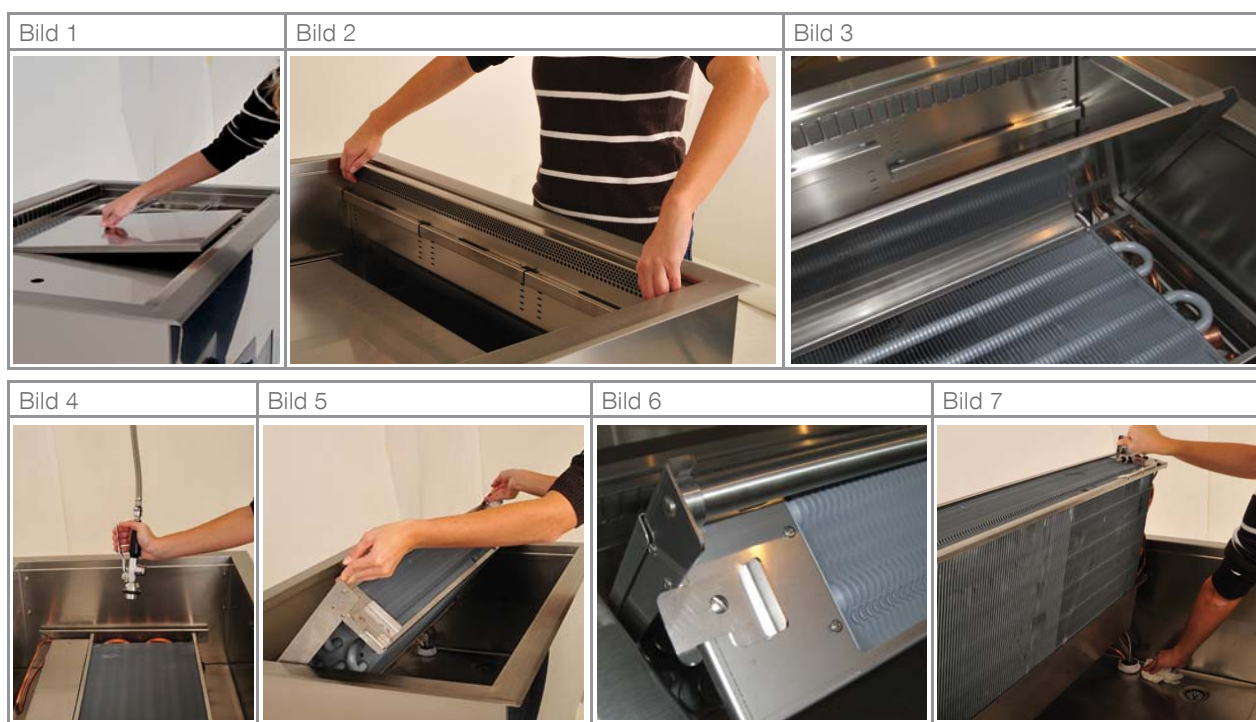
VERMEIDEN SIE FOLGENDE REINIGUNGSMITTEL!

- Verwenden Sie keine scharf riechende, ätzende, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammenden, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie NIEMALS Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

9.3. Spezielle Anmerkung für die Reinigung

Reinigung des Innenraumes und des Verdampfers

- Entfernen Sie die Einlegeböden bzw. Gastronorm Schalen (1) und Luftleitbleche (2) nach oben aus der Kühlwanne heraus und klappen die Verdampferabdeckung (3) hoch. Der komplette Verdampferkasten und die Lamellen des Verdampfers können mit einer Handbrause abgespült werden (4). Durch den Einsatz von Lüftern in Niederspannung (24V) besteht kein elektrisches Gefahrenpotenzial. Klappen Sie den Verdampferkasten hoch bis die Arretierungslasche (5 und 6) links einrastet jetzt ist der Verdampfer fixiert und Sie können den ganzen Innenraum reinigen.
- Entfernen Sie zuerst den gröberen Schmutz, damit der Abfluss nicht verstopft wird.



- ACHTUNG:** Prüfen Sie vor der Reinigung ob das zur Reinigung verwendete Wasser auch abgeleitet werden kann – wenn das Kühlmöbel nicht direkt an den Kanal angeschlossen ist müssen Sie notfalls ein Gefäß entsprechender Größe unterhalb des Abflusses stellen.
- Der Verdampfer und die Wanneninnenseite sind mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Innenraum immer trocken wischen. Nach erfolgter Reinigung den Verdampferkasten leicht anheben, seitliche Arretierung nach innen schwenken und Verdampferkasten absenken.
- Danach die Innenwanne wieder einlegen, seitliche Luftleitbleche mit den Einhängeleisten positionieren und die Einlegeböden bzw. Gastronorm Behälter wieder einsetzen.
- Die Außen- und Unterseite der Kühlwanne darf nicht mit einem Wasser-Schlauch oder der Waschbürste gereinigt werden. Fließwasser ist in diesem Bereich auf jeden Fall zu vermeiden.
- Alle weiteren Oberflächen können mit milden Reinigungsmitteln und Wasser gereinigt werden.

Alle steckerfertigen Kühlgeräte benötigen eine regelmäßige Reinigung des Kälteaggregates. Ein verschmutzter Kondensator ist die Hauptfehlerquelle für verringerte Kälteleistung, Überhitzung des Kälteaggregates bis hin zur Schädigung des Kompressors.

Genauso wie die tägliche Reinigung des Kühlmöbels ist eine monatliche Reinigung des Kondensators (bei starker Verschmutzung wöchentlich) nötig, um Schmutz und Staub von der Kondensatoroberfläche zu entfernen und so eine einwandfreie Funktionsweise zu garantieren.

Umluft - Kühlwannen

Anleitung zur Reinigung des Kondensators

- Entfernen Sie das Lüftungsgitter oder Kondensatorschutz.
- Den Kondensator der Kühlmaschine mit einem Handbesen oder Staubsauger vom Schmutz befreien.
- Achten Sie darauf, dass die Lamellen nicht verbogen werden.
- Lüftungsgitter wieder anbringen.



Die Zu- und Abluftöffnungen des Kondensators dürfen nicht verschlossen oder durch Gegenstände zugestellt werden, da ansonst die Kühlleistung beeinträchtigt oder im schlimmsten Fall der Kompressor zerstört wird.



ACHTUNG !

DIE LAMELLEN DES KONDENSATORS SIND SEHR DÜNN UND SCHARF, VERMEIDEN SIE AUS VERLETZUNGSGRÜNDEN DEN DIREKTEN KONTAKT ZU DEN LAMELLEN!



ACHTUNG !

WENN ALLE REINIGUNGSARBEITEN BEENDET SIND, MUSS DAS KÜHLMÖBEL WIEDER IN DEN ORIGINALZUSTAND GEBRACHT WERDEN UM EINE EINWANDFREIE FUNKTION ZU GEWÄHRLEISTEN!

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmäßigen Abständen Service und Wartung der Kühlgeräte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich. (Siehe **Teil B** - WARTUNGSHINWEISE auf Seite 28)

10. Störungen und Ursachen

Falls das Gerät fehlerhaft oder gar nicht arbeiten sollte, kann dies oft ganz einfache Ursachen haben, die eigenständig behoben werden können. Daher bitten wir Sie, folgende Punkte selbst zu überprüfen, bevor der Kundendienst angefordert wird, um unnötige, eventuell anfallende Kosten zu sparen:

DEFEKT	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Kühlgerät funktioniert nicht	Die Stromversorgung ist unterbrochen	Überprüfen Sie den Sitz des Schutzkontakt steckers
	Keine Spannung an der Steckdose	Überprüfen Sie ob die Sicherungen intakt sind
	Die Elektronik ist falsch eingestellt oder das Display bleibt dunkel	Servicetechniker kontaktieren
	Die Belüftungsschlitze in der Kühlwanne sind bedeckt oder mit Ware verstellt	Entfernen Sie jegliche Behinderung der Luftzirkulation an den Belüftungsschlitzen
	Zu viele oder zu warme Lebensmittel	Bringen Sie nur vorgekühlte Ware ein und lassen Sie die Luftöffnungen frei.
	Die Solltemperatur ist zu hoch eingestellt	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein
	Die Umgebungstemperatur im Raum ist zu hoch (über 25°C)	Justieren Sie die Raumklimatisierung, vermeiden Sie Wärmequellen und direkte Sonneneinstrahlung
	Von außen einwirkender Luftzug stört den Zirkulationskreis der Kaltluft	Das Kühlgerät darf nicht an Plätzen mit starker Zugluft aufgestellt werden
	Der Kondensator ist verschmutzt	Reinigen Sie den Wärmetauscher mit einem Pinsel oder Staubsauger
	Der Verdampfer ist stark vereist	Manuelle Abtauung einleiten oder das Gerät für einige Stunden komplett abschalten
	Das Kühlaggregat oder andere Kühlkomponenten haben eine Störung	Servicetechniker kontaktieren
	Zu wenig Kältemittel in der Anlage	Servicetechniker kontaktieren
Verdampfer vereist ständig	Es wird keine Abtauung eingeleitet	Manuelle Abtauung einleiten. Falls keine Abhilfe, verständigen Sie einen Techniker
	Luftzirkulation in der Kühlwanne wird behindert	Lassen Sie genug Freiraum zur Luftzirkulation und halten Sie die Luftöffnungen frei
	Es wird zu viel warme bzw. feuchte Umgebungsluft in den Kühlraum gesaugt	Achten Sie darauf, dass die vorgegebenen Umgebungsverhältnisse eingehalten werden
	Die Ventilatoren laufen nicht	Servicetechniker kontaktieren

Umluft - Kühlwannen

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display:

MELDUNG	URSACHE	MASSNAHME
<i>H i</i>	Übertemperatur, Temperatur oberhalb der Alarmgrenze aus Parameter A1	
<i>Lo</i>	Untertemperatur, Temperatur unterhalb der Alarmgrenze aus Parameter A2	
<i>E iL</i>	Fehler an Fühler F1, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F1
<i>E iH</i>	Fehler an Fühler F1, Bruch	Kontrolle des Fühlers F1
<i>E 2L</i>	Fehler an Fühler F2, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F2
<i>E 2H</i>	Fehler an Fühler F2, Bruch	Kontrolle des Fühlers F2
<i>EP0</i>	Interner Fehler Steuerteil	Reparatur Steuerteil
<i>EP1</i>	Fehler im Parameterspeicher	Alle Parameter überprüfen
<i>EP2</i>	Fehler im Datenspeicher	Reparatur Steuerteil

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.



FÜR WARENVERLUSTE IST NICHT DER HERSTELLER HAFTBAR, AUCH DANN NICHT, WENN DAS GERÄT NOCH UNTER GARANTIE STEHT. DAHER EMPFIEHLT ES SICH, DIE TEMPERATUR IHRES GERÄTES PERIODISCH ZU ÜBERPRÜFEN.

11. Gefahren

11.1. Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!
Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.



ACHTUNG STROMSCHLAG!

KEIN FLIESS- ODER STRAHLWASSER IN DEN BEREICH VON ELEKTROANSCHLUSS ODER GERÄTEBLENDE BRINGEN.

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann erden und kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren.



ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR!

BEI INSPEKTIONS-, WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MUSS DAS GERÄT ERST SPANNUNGSFREI GESCHALTEN WERDEN.

11.2. Verletzungsgefahren

Manche Kältegeräte sind mit Gasdruckfedern ausgerüstet, welche den Verdampfer bei Reinigungs- oder Servicearbeiten in der oberen Position halten. Wenn die Gasdruckfedern nachlassen und den Verdampfer nicht mehr sicher in Position halten, sind diese unverzüglich von einem Servicebeauftragten zu erneuern.



ACHTUNG !

DIE LAMELLEN DES KONDENSATORS SIND SEHR DÜNN UND SCHARF, VERMEIDEN SIE AUS VERLETZUNGSGRÜNDEN DEN DIREKTEN KONTAKT ZU DEN LAMELLEN!

Umluft - Kühlwannen

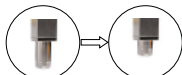
Montage und Einbauanleitung - Tipps und Hinweise

Einfache Montage

- Umlaufender Einhänge-
rand für die Montage von
oben in den Theken-
ausschnitt (**Drop in**)



- Für schwere Geräte
empfiehlt sich der
Einschub mit dem
optional erhältlichen
Fußgestell (**Slide in**)



Füße höhenverstellbar

Die Steuerung

- Bedienteil für Montage in
Möbelfront **abnehmbar**
- Display spritzwassersicher!
- Stufenlos regulierbarer
Luftstrom



Bedienteil in der Möbelfront

Tauwasser- Entsorgung

- Kühlwannen **steckerfertig**
oder mit **externen Kälte-
anschluss** - Entsorgung
des Tauwasser durch:



Manuelle TW-Schale

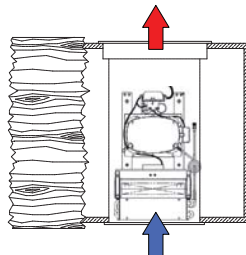
- 1) Anschluss an das örtliche Kanalnetz
- 2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
- 3) Elektrische Tauwasser Verdunsterschale (Zubehör)

Be- und Entlüftung

- Optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregates:
Öffnungen sind **2x** größer als die Kondensatorfläche

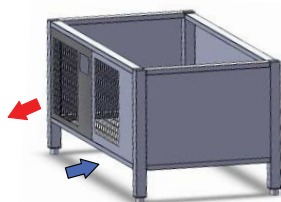
Standard:

- Belüftung von der Bedie-
nerseite und Entlüftung
an der Kundenseite



Sonderbau:

- Be- und Entlüftung an der Bedienerseite



Be- und Entlüftung
an der Bedienerseite
ist **nur** mit **optional**
erhältlichem Fußgestell
oder breitem Maschi-
nenfach möglich!

Diese Optionen **vor** der Bestellung berücksichtigen!

Kondensatorschutz

Zubehör:

- Filter schützt vor Beschädi-
gung, Verschmutzung und
Verletzung
- Leichte Reinigung im
Geschirrspüler



Abnehmbarer Schutzfilter

Einfache Reinigung

- Hebeverdampfer für leichte Reinigung des Verdamp-
fers und der Innenwanne mit Wasser oder Hand-
brause.



mit Handbrause spülbar



Zugang für leichtes Reinigen

Montage und Einbauanleitung

für den Kältefachhändler und Kältetechniker

Erste Schritte

Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Transportschäden auf den Übernahme-papieren des Spediteurs sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen. Falls der Schaden erst nach dem Auspacken auftritt, sind Sie verpflichtet den Schaden unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Eine vorherige telefonische Mitteilung an Ihren Lieferanten ist ratsam.

Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Schadenersatz!

Aufstellen

Ihr Kühlgerät soll rationell arbeiten. Stellen Sie deshalb die Kühlgeräte nicht in die Nähe einer Wärmequelle bzw. an einen Ort, der durch starke Sonneneinstrahlung beeinflusst wird!

Luftströmungen im Bereich des Kühlgerätes durch unsachgemäß installierte Lüftungen, Klimaanlage oder Zugluft müssen ebenfalls vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Kühlmöbel zu gewährleisten.

Meiden Sie stark Dampf erzeugende Geräte in der Nähe. Dies kann zu starker Vereisung des Verdampfers und somit zu einer Leistungsminderung führen.

Wählen Sie für die Aufstellung einen Raum, der gut belüftet und staubarm ist. Die Funktion des Kühlgerätes ist nur gegeben wenn eine relative Luftfeuchte von max. 60 % und eine Raumtemperatur von 25°C nicht dauerhaft überschritten werden!



EINE KORREKTE INSTALLATION UND STÖRUNGSFREIE FUNKTION IST VORAUSSETZUNG FÜR DIE INBETRIEBNAHME DES KÜHLMÖBELS. DIE INSTALLATION MUSS MIT DEN ÖRTLICHEN ELEKTRO-, SICHERHEITS- UND HYGIENEVORSCHRIFTEN ÜBEREINSTIMMEN.

Vorbereitung

Die Einbaukühlwannen sind einfach und mit einem Minimum an Werkzeug zu installieren. Stellen Sie sicher, dass Möbelverkleidungen und Theken entsprechend der technischen Angaben vorbereitet sind. Wenn Sie das Gerät in den fertigen Unterbau installieren, sollten Sie die Oberfläche während dem Einbau vor eventuellen Schäden schützen.

Es ist notwendig, dass der Unterbau waagrecht ausgerichtet ist. Der Abfluss muss der niedrigste Punkt in der Innenwanne sein, testen Sie ob Wasser im Inneren der Wanne auch abfließen kann!

Alle Arbeiten, Installationen, Lieferungen und Leistungen dürfen nur durch Kältefachbetriebe und Fachpersonal ausgeführt werden. Elektrische Installationen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Sie müssen sicher gehen, dass geeignetes Personal und Werkzeug vorhanden ist, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

Spannung

Alle Geräte benötigen eine 230 Volt Spannungsversorgung. Alle offenen und zentralgekühlten Kühlgeräte müssen aufgrund von Kondenswasser über einen externen Tauwasserablauf oder eine Tauwasserschale verfügen.

Möglichkeit der Trennung vom Stromnetz

Wenn eine Steckerverbindung zum Netzanschluss verwendet wird, muss die Steckdose leicht zugänglich sein, um das Gerät bei Bedarf (Reinigung, Wartungsarbeiten) vom Stromnetz zu trennen. Wenn eine Direktverkabelung verwendet wird, muss eine Möglichkeit geschaffen werden das Gerät bei Bedarf vom Stromnetz zu trennen.

Umluft - Kühlwannen

Montage und Einbauanleitung

für den Kältefachhändler und Kältetechniker

Installation der Steuerkonsole

Diese Steuerkonsole ist bei steckerfertigen Kühlgeräten unterhalb der Kühlwanne, seitlich neben der Kompressoreinheit befestigt. Bei zentralgekühlten Geräten wird die Steuerung lose beigelegt.



Jede Steuerung besteht aus dem Bedienteil (Display) und der Leistungselektronik. Beides ist im Gehäuse der Steuerkonsole eingebaut.

Das Bedienteil ist intern durch ein 2 m langes SUB-D mit der Leistungselektronik (Platine) verbunden.

Das Bedienteil ist abnehmbar und kann bis zu 2 Meter entfernt von der Steuerkonsole in der Möbelfront montiert werden.

Der nötige Ausschnitt für das Display beträgt 87,5 x 56,5 mm.

Hinweise zum Elektroanschluss

Die Kühlwannen sind elektrotechnisch komplett ausgestattet und installiert. Der Kühlstellenregler ist fertig eingestellt und betriebsbereit, nach erfolgter Installation muss der Parameter H12 (Kalibrierung Fühler F1) kontrolliert und notfalls an die vorhandenen Umgebungskonditionen angepasst werden - siehe FÜHLERABGLEICH - auf Seite 26.

In Sonderfällen werden die Kühlwannen kundenspezifischen Wünschen entsprechend für den Anschluss an externe Kühlstellenregler vorgerüstet geliefert. Die Bedienung entnehmen Sie den dort beiliegenden Unterlagen.

Die Ventilatoren der Umluftkühlwannen können über den Kühlstellenregler STÖRK ST501 drehzahl geregelt werden (siehe entsprechende Programmieranleitung). Diese Einstellung sollte ausschließlich von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Anschluss des Kühlmöbels

Ein steckerfertiges Gerät kann vom Betreiber selbst angeschlossen werden. Es wird mit einem standardmäßig 1,5 Meter langen Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker geliefert. Der Anschluss erfolgt an ein Wechselstromnetz mit einer Nennwechselspannung von 230 Volt und einer Frequenz von 50 Hz. Die elektrische Zuleitung ist mit 16 A (träge) abzusichern.



DER ELEKTROANSCHLUSS MUSS VON EINEM FACHMANN DURCHGEFÜHRT WERDEN UND DEN GELTENDEN NORMEN, VORSCHRIFTEN UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN ENTSPRECHEN.



DER ANSCHLUSS AN EINE ANDERE SPANNUNG, STROMART ODER FREQUENZ IST NICHT ZULÄSSIG.



GERÄTE OHNE EIGENE KÜHLEINHEIT DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON EINER KÄLTEFACHFIRMA INSTALLIERT WERDEN.

Montage und Einbauanleitung

für den Kältefachhändler und Kältetechniker

Hinweise zum kältetechnischen Anschluss

Alle Umluftkühlwannen sind mit beschichteten Lamellenverdampfern ausgerüstet. Die Anschlussrohre sind durch die geschäumte Kühlwanne nach unten geführt, alle Rohrleitungen sind montiert und isoliert.

Steckerfertige Umluftkühlwannen

Bei steckerfertigen Geräten sind die Rohrleitungen fix mit dem Kälteaggregat verbunden und der Kältekreislauf mit Kältemittel gefüllt. Kühlwannen mit Expansionsventil verfügen über ein Schauglas mit Feuchte-Indikator (zur Kontrolle im Servicefall), dieses befindet sich seitlich am Kondensator.

Zu Servicezwecken kann die Kältemaschine samt Edelstahlgehäuse nach vorne herausgezogen werden. Es ist darauf zu achten, dass dahinterliegende Leitungen nicht überdehnt werden oder einen Schaden erleiden.

Zentralgekühlte Umluftkühlwannen

Die zentralgekühlten Geräten sind für den bauseitigen Anschluss an eine Verbundkühlanlage vorgesehen, die Kupfer Anschlussrohre sind isoliert und durch die geschäumte Kühlwanne nach unten geführt. Die Verdampfer sind mit einem Expansionsventil für das gewünschte Kältemittel ausgestattet und mit trockenem Stickstoff gefüllt. Magnetventile, Filtertrockner und gegebenenfalls Saugdruckregler sind bauseits zu installieren. Die angegebene Verdampfungstemperaturen sowie die Verflüssigungstemperaturen sind konstant zu halten. Dampfanteile vor dem Expansionsventil sind zu vermeiden.

Anschlussarbeiten

Alle Arbeiten, Installationen, Lieferungen und Leistungen dürfen nur durch Kältefachbetriebe und Fachpersonal ausgeführt werden. Der Stand der Technik, die einschlägigen rechtlichen Bestimmungen, Vorschriften und Richtlinien von Behörden, Fachverbänden und Berufsgenossenschaften müssen eingehalten werden.

Die Thekenanlage ist in Betrieb zu nehmen und es ist eine Funktions- und Sicherheitsprüfung durchzuführen. Das Protokoll ist dem Betreiber zu übergeben.

Hinweise zur Abwasserinstallation

Die Tauwasserentsorgung kann auf verschiedene Weise erfolgen.

Verkaufsvitrinen - steckerfertig

Steckerfertige Verkaufsvitrinen (allseitig geschlossen - Kundenseite mit Glas und Bedienerseite mit Türen) sind mit vollautomatischer Tauwasserverdunstung ausgestattet.

Verkaufsvitrinen - zentralgekühlt und alle Vitrinen für Selbstbedienung

Alle diese Vitrinen sind werkseitig mit Geruchsverschlässen (Siphon) ausgestattet, so dass lediglich die Abwasserverbindungen oder externe Tauwasserverdunsterschalen entsprechend den örtlichen Gegebenheiten installiert werden müssen. Es muss sichergestellt werden, dass Abwasser nicht zurück in die Kühlstelle gelangen kann.



DIE ABWASSERINSTALLATION DARF NUR DURCH EINEN
INSTALLATIONSFACHBETRIEB - ENTSPRECHEND **DIN 1986** FÜR ABWASSER -
AUSGEFÜHRT WERDEN.

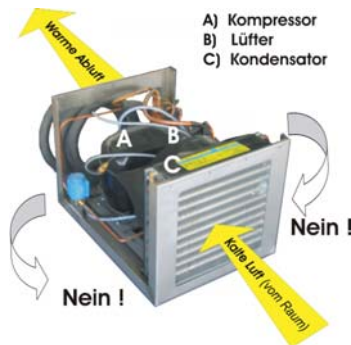
Umluft - Kühlwannen

Montage und Einbauanleitung

für den Kältefachhändler und Kältetechniker

Vermeidung des größten Fehlers bei der Installation

Die richtige Belüftung des Kühlaggregates bei steckerfertigen Geräten ist ein wesentlicher Punkt für eine einwandfreie Funktion der Kühlmöbel. Vom Kühlaggregat müssen die entzogene Energie des Warenraumes und die durch elektrische Energieaufnahme entstandene Wärme des Kompressors abgeführt werden – nur so kann der Kältekreislauf funktionieren!



A) KOMPRESSOR

Der Kompressor pumpt das gasförmige Kältemittel durch die Kühlanlage.

B) VENTILATOR

Der Ventilator saugt kalte Raumluft an und kühlt dadurch den Kompressor und das heiße Gas im Kondensator.

C) KONDENSATOR

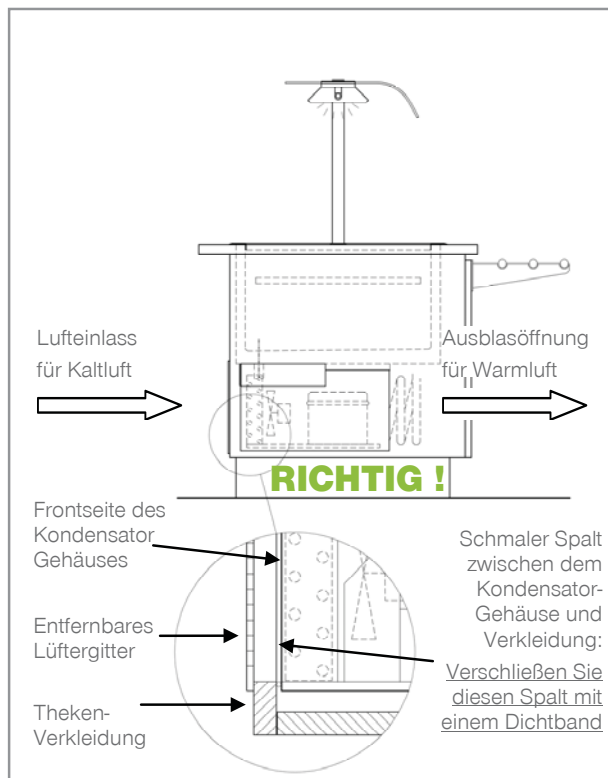
Wärmetauscher, in welchem die entzogene Wärme des Kühlbereiches wieder an die Umluft abgegeben wird. Gasförmiges Kältemittel wird durch die Wärmeabgabe wieder verflüssigt.



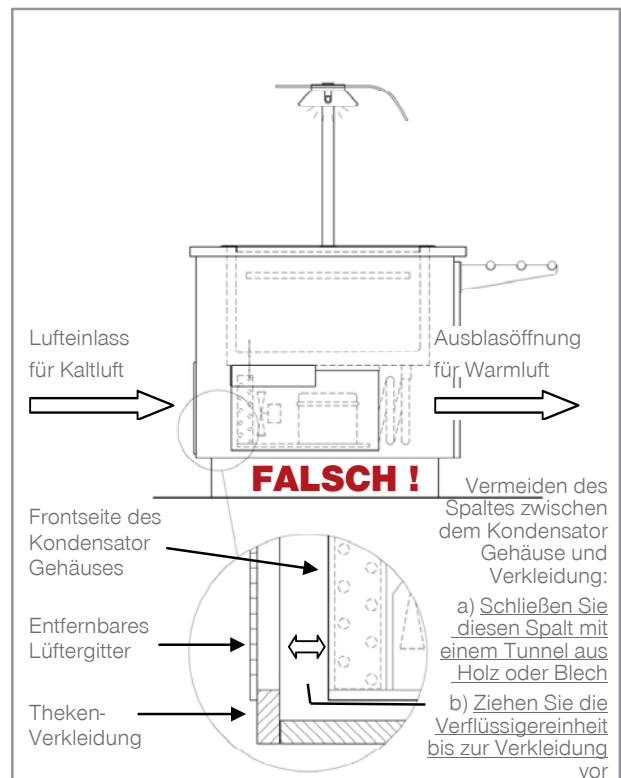
VERMEIDEN SIE, DASS SICH DIE ERWÄRMTE ABLUFT AUS DEM GERÄT MIT DER KALTEN LUFT AUS DEM RAUM VERMISCHT UND WIEDER ANGESAUGT WIRD.

Alle steckerfertigen Vitrinen verfügen über ein ausziehbares Kompressorgehäuse. Damit haben Sie die Möglichkeit den Kondensator am Lüftungsgitter des Lufteinlasses zu positionieren und Luftzirkulationen zu verhindern.

► Die Luftöffnung der Verkleidung ist **weniger als 5mm** vom Kondensator entfernt:



► Die Luftöffnung der Verkleidung ist **mehr als 5mm** vom Kondensator entfernt:

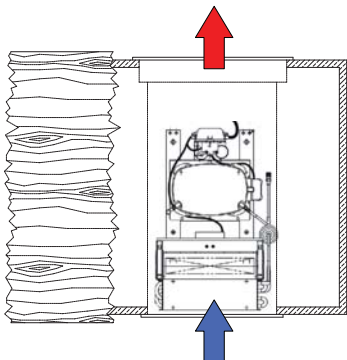
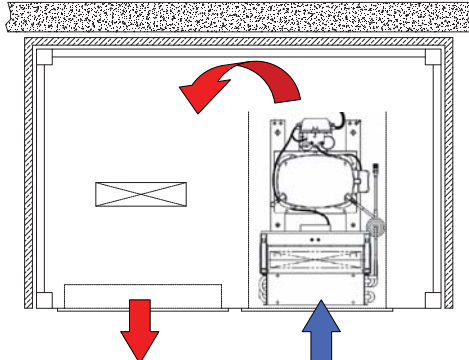


Montage und Einbauanleitung

für den Kältefachhändler und Kältetechniker

Be- und Entlüftung

Standardmäßig werden die Geräte mit Belüftung an der Bedienerseite und Abluft an der Kundenseite ausgeliefert. Die Be- und Entlüftung erfolgt in einer Linie durch das Kühlaggregat hindurch. Kundenseitig ist eine Abluftöffnung erforderlich. Sollte die Kundenseite der Theke ohne Öffnungen sein, muss die Abluft seitlich der Theke oder an der Bedienerseite abgeführt werden.

<p><u>Variante 1</u> Luftstrom direkt durch das Kühlaggregat, gerade in einer Linie ausgeblasen.</p> 	<p><u>Variante 2</u> Luft Ansaugung und Warmluft Auslassöffnung auf derselben Seite.</p> 
---	--

Welche Methode Sie auch verwenden, stellen Sie sicher, dass die eintretende kalte Zuluft nur durch die Kondensatorfläche nach Innen gelangt und keine warme Abluft vom Innenraum der Theke angesaugt wird.

Wenn die Abluft nicht durch einen Luftkanal nach außen geführt wird, kann ein zusätzlicher Abluftventilator helfen die warme Abluft vom Theken-Unterbau hinaus zu befördern. Speziell bei Variante 2 ist dadurch eine bessere Kühlung des Kälteaggregates gegeben.

Bei Be- und Entlüftung auf einer Seite (Variante 2) soll der Abstand zwischen den Lüftungsöffnungen so groß als möglich sein um ein Ansaugen der warmen Abluft zu verhindern!

Achten Sie darauf dass die Ansaugöffnung und die Luftauslassöffnung groß genug sind. Der Luftstrom darf nicht unterbrochen oder behindert werden, die warme Abluft muss ungehindert aus dem Aggregatraum austreten können. Die Ansaug- und Auslassöffnungen dürfen vom Kunden / Betreiber während des Betriebes nicht verstellt oder verbaut werden.

Ein Schutzgitter oder Jalousie im Ansaugbereich wird empfohlen um Beschädigungen an den Lamellen des Kondensators, und die damit verbundene Verletzungsgefahr, zu vermeiden. Verwenden Sie die Lösung, die für Sie am günstigsten ist.



LÜFTUNGSGITTER VON VERKLEIDUNGEN MÜSSEN MINDESTENS DEN 2-FACHEN QUERSCHNITT DER KONDENSATORFLÄCHE AUFWEISEN UND MÖGLICHST GROSSE ÖFFNUNGEN BESITZEN.



BE- UND ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES KÄLTEAGGREGATES DÜRFEN NIEMALS VERDECKT WERDEN. DIE KÜHLLLEISTUNG WIRD STARK VERRINGERT UND INFOLGE DER ÜBERHITZUNG KANN DAS KÜHLAGGREGAT ZERSTÖRT WERDEN.

Umluft - Kühlwannen

Montage und Einbauanleitung

für den Kältefachhändler und Kältetechniker

Fühlerabgleich

Bei jeder Neuinstallation und Inbetriebnahme einer Kühlvitrine ist ein Fühlerabgleich nach ca. 2 bis 3 Stunden Laufzeit erforderlich.

Warum? Der Temperaturfühler der Steuerung misst die Temperatur vor dem Verdampfer, diese Temperatur entspricht oft nicht der durchschnittlichen Temperatur im Warenbereich der Vitrine.

Werkseitig wurde ein Fühlerabgleich bei 25°C Umgebungstemperatur durchgeführt. Je nach Standort und verschiedenen Umgebungsbedingungen bestehen für jede Installation andere Einflüsse auf die Vitrine und müssen daher für eine korrekte Temperaturanzeige am Display berücksichtigt werden.

Bsp.: Durch Sonneneinstrahlung und erhöhte Umgebungstemperaturen kann die Temperatur innerhalb der Vitrine höher sein als am Display angezeigt.

Bsp.: In klimatisierten Räumen bei niedrigen Umgebungstemperaturen kann die Temperatur innerhalb der Vitrine niedriger sein als am Display angezeigt.

Welche Temperatur ist wirklich in der Vitrine?

Plazieren Sie Thermometer auf allen Zwischenborden der Vitrine und messen die tatsächliche Temperatur im Präsentationsraum der Vitrine. Vergleichen Sie den Durchschnittswert der gemessenen Temperaturen mit der Anzeige am Display. Führen Sie einen Fühlerabgleich laut beiliegender Programmierungsanleitung durch (Parameter H12 – Kalibrierung Fühler F1)

Bsp.: Die durchschnittliche Temperatur in der Vitrine ist +7°C, das Display zeigt +4°C, -> erhöhen des bestehenden Korrekturwertes um +3.

Bsp.: Die durchschnittliche Temperatur in der Vitrine ist +3°C, das Display zeigt +5°C, -> verringern des bestehenden Korrekturwertes um -2.

ACHTUNG: Keine Messung während der Abtauphase durchführen!
(Innentemperatur erhöht sich – Produkt(Kern)temperatur bleibt gleich)

Wartungshinweise

Um eine einwandfreie Funktion der Kühlwanne und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmäßig geprüft und gewartet werden.

Service und Wartung, Problembehandlung

- Vorgeschriebene Anpassungen, Service und Kontrollarbeiten müssen rechtzeitig vom Manager oder wenn notwendig von einem autorisierten Service Techniker vollendet werden.
- Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Wartungs- oder Servicearbeiten informiert werden.
- Das Gerät muss vom Hauptschalter getrennt werden, bis die Wartung, Kontrolle und Reparatur abgeschlossen ist. Ein unbeabsichtigtes Einschalten muss vermieden werden.
- Prüfen Sie alle Schrauben ob sie festgezogen sind.
- Nach Abschluss der Wartung überprüfen Sie alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion.



DER KONDENSATOR DER KÜHLMASCHINE IST STETS SAUBERZUHALTEN.
VERSCHMUTZTE LAMELLEN FÜHREN ZUR ÜBERHITZUNG,
IM SCHLIMMSTEN FALL ZUR ZERSTÖRUNG DES AGGREGATS.

Wartung und Instandhaltung

Viele Maßnahmen können vom Betreiber selbst ergriffen werden:

- Grundreinigung des gesamten Innenraumes
- Funktionsprüfung der Ventilatoren
- Prüfung der Warentemperatur
- Prüfung und Reinigung der Abflussleitung bzw. Tauwasserverdunstung
- Reinigung des Kondensators an der Kühlmaschine (nur für steckerfertige Geräte)

Folgende Arbeiten sind von einem Servicetechniker durchzuführen:

- Prüfung der Thermostateinstellung
- Prüfung der Kältemittelmenge
- Sicherheitsprüfung der Anlage

Bezug von Ersatzteilen

- Bitte wenden Sie sich bei der Neubeschaffung diverser Teile an die für das Gerät zuständige Kältefachfirma. Ersatzteile können natürlich auch über jeden beliebigen Fachhändler in Ihrer Nähe bezogen werden.
- Jedes Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Es befindet sich seitlich am Gerät, oder direkt im Installationsfach bzw. Maschineneinbaufach, falls vorhanden. Geben Sie die angeführten Gerätedaten Ihrem Kältefachmann bekannt.
- Besonders das Herstellungsdatum und die Typenbezeichnung des Gerätes sind für die Zuordnung und die schnelle Abwicklung erforderlich.

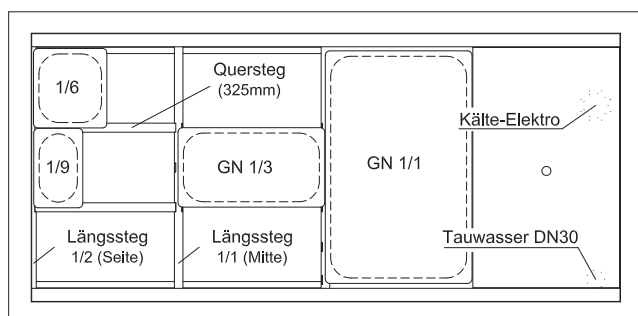
Bezeichnung	Kühlwannen-Typ	Artikel-Nummer
Verdampfer, ab Baujahr 2009		
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	UKW 1/1 Modelle	393 099
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	UKW 2/1 und FS 2/1 Modelle	393 100
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	UKW 3/1 und FS 2/1 Modelle	393 101
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	UKW 4/1 und FS 2/1 Modelle	393 102
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	UKW 5/1 und FS 2/1 Modelle	393 103
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	UKW 6/1 Modelle	393 104
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	EURO, BAKERY 1 und 1,5 Modelle	393 109
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	EURO, BAKERY 2, DIF 2 u. KL 2 Modelle	393 110
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	EURO, BAKERY 3, DIF 3 u. KL 3 Modelle	393 111
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	EURO, BAKERY 4 u. DIF 4 Modelle	393 112
Lamellenverdampfer (H 120 x T 300 mm)	EURO, BAKERY 5 Modelle	393 113
Lamellenverdampfer (H 120 x T 240 mm)	Kombi 1	393 115
Lamellenverdampfer (H 120 x T 240 mm)	Kombi 2	393 116
Lamellenverdampfer (H 120 x T 150 mm)	PRALINE 1 und 1,5	393 140
Lamellenverdampfer (H 120 x T 150 mm)	PRALINE 2	393 141
Lamellenverdampfer (H 120 x T 150 mm)	PRALINE 3	393 142
Lamellenverdampfer (H 120 x T 150 mm)	PRALINE 4	393 143

Umluft - Kühlwannen

Ersatzteile

Bezeichnung	Kühlwannen-Typ	Artikel-Nummer
Elektro		
Elektronische Steuereinheit (ohne Blechgehäuse)	für 1,2 Watt bis 5 Watt Lüfter	393 290
Steuerungsdisplay (Störk)	für alle Modelle	393 294
Axiallüfter 24 Volt (1,2 Watt)	für alle Modelle	393 005
Kondensatorlüfter	für alle Modelle	393 009
Temperaturfühler (Verdampferf. - gelb)	für alle Modelle	393 295
Temperaturfühler (Raumfühler - schwarz)	für alle Modelle	393 297
Ventile		
Expansionsventil R 134a	für alle Modelle	193 062
Expansionsventil R 404a	für alle Modelle	293 068
Magnetventil Type EVR	für alle Modelle	193 064
Diverses		
Einhängeleiste für Einlegeboden GN 1/1 (325mm) / Stk.	für alle UKW Modelle	393 026
Einhängeleiste für Einlegeboden EURO (400mm) / Stk.	für alle EURO, BAKERY, DIF Modelle	253 683
Einlegeboden GN 1/1 (532 x 325mm)	für alle UKW GN 1/1 Modelle	253 660
Einlegeboden GN 1/1 + 1/3 (710 x 325mm)	für alle UKW XL Modelle	253 661
Einlegeboden EURO (400 x 600mm)	für alle EURO, BAKERY, DIF Modelle	253 675
Auflegestege für GN-Behälter *):		
Längssteg Mitte 530 mm	für alle UKW Modelle	253 674
Längssteg seitlich 530 mm	für alle UKW Modelle	253 668
Längssteg Mitte 705 mm	für alle UKW XL Modelle	253 673
Längssteg seitlich 705 mm	für alle UKW XL Modelle	253 669
Quersteg 325 mm	für alle Modelle	253 681

Beispiel: UKW 4/1



*) Werden benötigt für:

Aufnahme der Querstege, wenn kleinere Schalen als GN 1/1 verwendet werden.

GN 1/1: Keine Stege

GN 1/3 und GN 1/2: Längsstege

GN 1/6 und GN 1/9: Längsstege + Querstege

Typ GN 2/1: 2 seitliche + 1 Mittel-Längssteg

Typ GN 3/1: 2 seitliche + 2 Mittel-Längsstege

Typ GN 4/1: 2 seitliche + 3 Mittel-Längsstege

Typ GN 5/1: 2 seitliche + 4 Mittel-Längsstege

Elektronische Steuerung

Programmieranleitung - Kühlwanne

Kühlstellenregler: Produkt- und Programmierbeschreibung

- Für alle Kühlstellentypen geeignet
- Abtauregelkreis frei konfigurierbar
- Umluft-, Elektro-, Heißgas Abtauerung
- Lüfter Regelkreis
- Vordefinierte Parametersätze



Produktbeschreibung

Der mikroprozessorgesteuerte Regler ST501-KU3KAR.112FP verfügt über ein Bedienteil und eine separate Netzteilplatine und wird für thermostatische Temperaturregelung von einfachen Kälteanlagen verwendet. Er wird mit 230V AC versorgt und hat vier Ausgangsrelais sowie einen Ausgang für Gleichspannungslüfter.

Die Relais können für verschiedene Funktionen verwendet werden, z.B. für einen Verdichter, eine Abtaueinheit, als Alarmrelais, usw. (siehe Parameter U1-U4). Die zwei Widerstandsfühler erfassen die Kühlraumtemperatur und die Verdampfer-temperatur.

Die Vernetzung des Reglers erfolgt mit Hilfe einer ST-Bus Schnittstelle.

Allgemeine Angaben und Bedientasten



Taste T1: AUF

Durch Drücken dieser Taste wird der Parameter oder Parameterwert vergrößert. Eine weitere Funktion der Taste lässt sich mit Hilfe des Parameters **b1** festlegen.



Taste T2: AB

Durch Drücken dieser Taste wird der Parameter oder Parameterwert verkleinert. Eine weitere Funktion der Taste lässt sich mit Hilfe des Parameters **b2** festlegen.



Taste T3: Wahltaste

Die Funktion der Taste wird mit Hilfe des Parameters **b3** bestimmt.



Taste T5: SET

Mit Drücken der **SET**-Taste wird der Sollwert angezeigt. Die Funktion der Taste wird mit Hilfe des Parameters **b5** bestimmt (kann hier nicht geändert werden).



Taste T6: Standby

Die Funktion der Taste wird mit Hilfe des Parameters **b6** bestimmt. Sie ist als Standby-Taste voreingestellt. Das Gerät kann so ein- oder ausgeschaltet werden (keine Netztrennung).

Die Bedienung des Kälteregeles erfolgt grundsätzlich mit den Tasten **AUF** und **AB** und **SET**. Die Standardanzeige zeigt die Temperatur des Kühlraumes (Istwert-Temperatur) an. Mit der Betätigung der Taste **SET** schaltet die Anzeige auf die vom Anwender erwünschte Kühlraumtemperatur (Sollwert-Temperatur) um.

Eine Veränderung der Sollwert-Temperatur ist nur mit der gleichzeitigen Betätigung der Tasten **SET** und **AUF** beziehungsweise **SET** und **AB** möglich. Während der Tastenbetätigung kann man den veränderten Sollwert in der Anzeige ablesen. Nach der Veränderung der Sollwert-Temperatur und Loslassen der Tasten erscheint in der Anzeige wieder die Istwert Temperatur. Dies ist die Standard Werteinstellungsmethode.

Die Betätigung der Taste **STANDBY** während des Betriebes (mindestens 3 Sekunden) schaltet den Kühlstellenregler ab, in der Anzeige erscheint die Meldung **AUS**. Ein Wiedereinschalten des Reglers ist mit der nochmaligen Betätigung der Taste **STANDBY** möglich.

Die Tasten **AUF** und **AB** erfüllen neben der Aufgabe der Werteinstellung noch weitere Funktionen. Die Betätigung der Taste **AUF** für 3 Sekunden löst eine außerplanmäßige Abtauerung der Kälteanlage aus. Die Betätigung der Taste **AB** kann bei einem eventuellen Alarm und dadurch ausgelöstem Summerton für die Quittierung der Summertone verwendet werden.

Umluft - Kühlwannen

Elektronische Steuerung

Übersicht der Softwarefunktion



↓ (Δ)+(▽)
3 Sek.



Die Kühlungssteuerung ist vom Werk seiner gewünschten Spezifikation entsprechend eingestellt. Sie sollte keiner Justage benötigen.

Wenn nötig sollte sie ausschließlich von einem qualifizierten Kältefachmann justiert werden.

Der Zugang zur USER Ebene ist durch ein Passwort geschützt!



Einstellung des Hauptsollwertes

Durch Drücken der **SET**-Taste wird der Sollwert in die Anzeige gebracht. Soll der Sollwert verändert werden, ist die **SET**-Taste für die Dauer der Einstellung gedrückt zu halten und mit den Tasten **AUF** oder **AB** der gewünschte Wert einzustellen. Die Taste **AUF** oder **AB** ist nach dem Einstellen stets zuerst loszulassen, dann erst die **SET**-Taste. Dies gilt beim Sollwert und allen anderen Parametern.

Man beachte, dass der Sollwert nur innerhalb der eingestellten Sollwert Grenzen verändert werden kann. Wird mit den Tasten **AUF** oder **AB** eine Änderung über diese Grenzen hinaus versucht, blinkt die Anzeige.

Einstellung von Regelparametern der User-Ebene

Der Einstieg in die Parametrierung erfolgt mit dem gleichzeitigen Drücken der Tasten **AUF** und **AB**. Nach ca. 3 Sekunden erscheint in der Anzeige das Codewort **Adr**. Durch Betätigung der **AUF** bzw. **AB** Taste kann zwischen dem Codewort **Adr**, **PR**, **USr** und **USJ** gewechselt werden. Alle weitere Einstellungen bzw. Wertvorgaben in der Parametrierebene erfolgen mit der allgemeinen Methode der Wertvorstellung, das heißt mit dem gleichzeitigen Drücken der Tasten **SET** beziehungsweise **AUF** oder **AB**.

Um eine einfache Bedienung zu ermöglichen wurden die wichtigsten Parameter in eine eigene User-Ebene gelegt.

USr USEREBENE

Mit der Auswahl des Codewortes **USr** und der Eingabe des Passwortes gelangt man direkt in eine Liste mit vordefinierten Parametern.

Dies sind die Parameter **C5**, **d1**, **d2**, **d3**, **F8**, **F9**, **H12**, **H21** und **L7**.



Elektronische Steuerung

Parameter der USEREBENE

c5 Hysterese Regelkreis 1

In diesem Parameter wird die Regelhysterese angegeben. Eine kleine Hysterese erlaubt eine genauere Regelung, führt aber auch zu häufigerem Schalten des Relais.

d1 Abtauintervall

Das Abtauintervall legt die Zeit fest, nach der jeweils eine Abtauung eingeleitet wird. Mit Beginn der Abtauung wird das Abtauintervall neu gestartet. Eine Abtauung kann auch durch Drücken der Taste **AUF** („Handabtauung“) für mindestens 3 Sekunden oder eine parametrisierte Taste eingeleitet werden. Über die interne Wochenschaltuhr kann die Abtauung auch in Echtzeit gestartet werden. Der Regler beginnt nach dem Einschalten sofort mit Kühlen und startet die erste Abtauung nach Ablauf des in **d1** eingestellten Intervalls. Wird **[d1=0]** eingestellt, so erfolgt keine automatische Abtauung.

d2 Art der Abtauung

Mit diesem Parameter wird angegeben, ob eine Abtauung erfolgen soll und wenn ja, wie die Abtauung erfolgen soll. Möglich ist ein einfaches Abschalten des Verdichters, eine elektrische Abtauheizung oder über Heißgas. Eine elektrische Abtauung erfolgt immer nach einer Verdichterpause, die in **d9** angegeben wird. Eine Heißgas-Abtauung erfolgt immer unmittelbar nach einer Kühlphase. Zusätzlich kann über die Parameter **d7** und **d8** festgelegt werden, ob vor dem Abtauen der Kühlraum herunter gekühlt werden soll.

d3 Abtautemperatur

Ein Abtauvorgang wird beendet, wenn am Verdampfer die hier eingestellte Temperatur erreicht ist. Falls die Abtauung zu lange dauert, wirkt die in **d4** eingestellte Zeitbegrenzung.

F8 Lüfterdrehzahl im Regelbetrieb, Set1

Stellgröße für die Lüfterdrehzahl bei normalen Regelbetrieb und aktivem Set1.

F9 Lüfterdrehzahl beim Abtauen, Set1

Stellgröße für die Lüfterdrehzahl beim Abtauen und aktivem Set1.

H12 Kalibrierung Fühler F1...F4 Istwertkorrektur

Mit diesem Parameter ist es möglich, Istwertabweichungen zu korrigieren, die zum Beispiel durch Fühlertoleranzen, extrem lange Fühlerleitungen oder durch bauliche Schutzschaltungen (z. B. Ex-Barrieren) verursacht werden. Der hier eingestellte Wert wird zum Messwert addiert.

H21 Istwert Fühler F1 .. F4

Der hier angezeigte Temperaturwert wird für die Regelung verwendet. Er berechnet sich durch:

Regel-Istwert = (tatsächlicher Messwert * Gewichtungsfaktor) + Istwertkorrektur

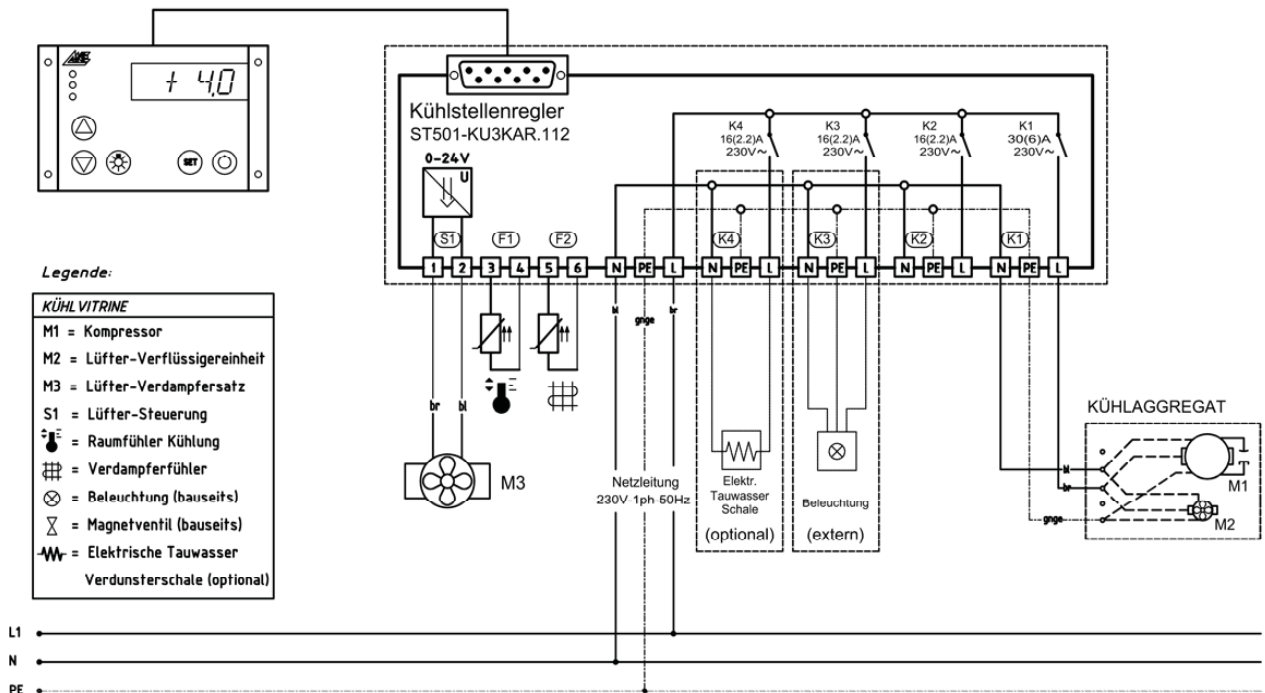
L7 Anzeige bei Standby

Mit diesem Parameter wird festgelegt, welche Anzeige im Display bei Standby erscheinen soll.

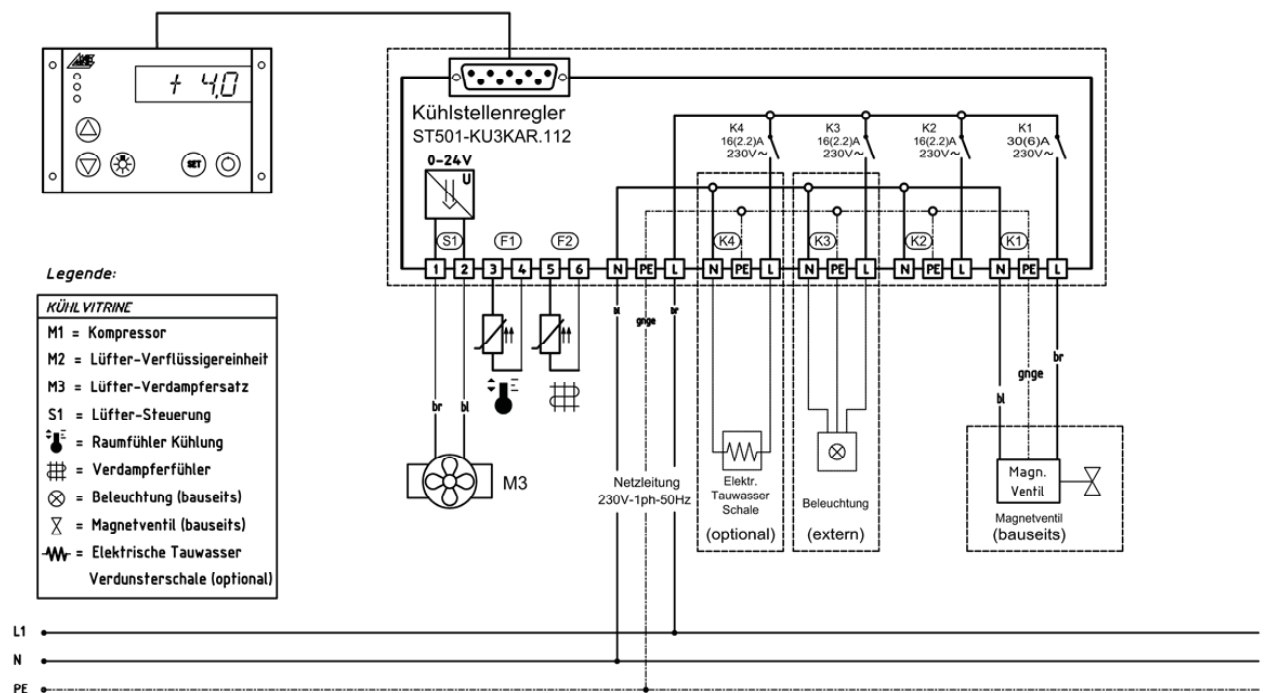
Umluft - Kühlwannen

Schaltpläne

E-Schaltschema: UMLUFT KÜHLWANNEN – steckerfertig



E-Schaltschema: UMLUFT KÜHLWANNEN – zentralgekühlt



Konformitätserklärung



EG-Konformitätserklärung

entsprechend der EG-Richtlinie 2006/95/EG und 2004/108/EG

Die Firma

Ausseer Kälte und Edelstahltechnik GmbH
A-8984 Kainisch, Pichl 66

erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt UMLUFT-KÜHLWANNEN

der Typen

UKW Gastronorm / UKW XL / UKW Euronorm ...
BAKERY ...
BAKERY H ...
PRALINE H ...
DIFFERENZAL M1
FOODSTATION
KÜHLLADE

TECHNISCHE INFORMATION

TEIL
B

auf das sich diese Erklärung bezieht, den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie), den Anforderungen der EG-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) sowie den Anforderungen der EG-Richtlinie 97/23/EC (Druckgeräte-Richtlinie) entspricht.

Zur sachgerechten Umsetzung der in den EG-Richtlinien genannten Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen wurden folgende Normen und/oder technische Spezifikationen herangezogen:

EN 378-1	EN60529	EN61000-4-3
EN 378-2	EN60598-1	EN61000-4-4
EN12263	EN60598-2-1	EN61000-4-5
EN12284	EN60730-1	EN61000-4-6
EN 50081-1	EN60730-2-1	EN61000-4-11
EN55014-1	EN60730-2-9	EN61000-6-1
EN55014-1:A1	EN60947	EN61000-6-3
EN55014-2	EN60950-1	EN61058-1
EN55015	EN61000-3-2	EN61058-1-A1
EN55022	EN61000-3-3	EN61347-1
EN60204-1	EN61000-3-11	EN61347-2-3
EN60335-1	EN61000-4-2	EN61547
EN60335-2		EN61558

Andreas Pilz



Geschäftsführer

Persönliche Notizen

TECHNISCHE INFORMATION

TEIL B

[illegible]